



「もったいない定食」

仙都魚類

仙都魚類（仙台市、大沼域）は地域や環境、人に配慮したエシカル消費推進に取り組む。同社は地

域產品の商品開発を手掛け
るかね久（同、遠藤伸太郎
社長）と宮城大とコラボし
て県内で水揚げされる未・

低利用魚を活用した「もったいない定食」を開発。11月から同社の社食で提供を開始した。

この取り組みは他業種にまたがる協業を通じてエシカル消費拡大を図る取り組み「みらい・バリュー・TOHOKU」の一環。今回の定食は深海魚であるノロンボ（ナガヅカ）のフライ、低利用のタコの皮を使った揚げかまぼこ「たこ揚げクン」、モウカザメをスペシーカフクリスピーアンダーフラムの4品を盛り合わせた「三陸産カキクリームコロッケ」の4品を盛り合わせた。同社は「社員のエシカル消費の重要性を伝えるのはもちろん、導入モデルとして社外への提案に活用したい」としている。今後、月1回ペースで「もったいない定食」の提供を予定している。

▼仙都魚類株式会社
022-83300

エシカル消費拡大の取り組み

宮城の食産業盛り上げ

商品提案会 40者出展

食のみやぎ応援団

宮城の食品メーカーなどをコーディネートするかいでつくる食のみやぎ応援団は11月、仙台市の産業会館サンフエスタで新商品発表会を開いた。同団体は持続可能な社会の実現に向け、商品開発や商流の仕組みづくりを推進する。提案会には水産品をはじめ、飲料や食肉、調味料など幅広い分野の企業・団体約40者が出展した。食のみやぎ応援団は、地域に根差した商開発迎える。会場にはSDG PRした。

Sに基づき低・未利用資源を活用したり地元産品の魅力を引き出したりした商品が並んだ。

木の屋石巻水産（宮城県石巻市）は地域性の高さに焦点を当て、地元高校生とレシピを考えた缶詰商品「たらこバター」に地元食産業を再び盛り上げようと遠藤社長が設立。21年からはSDGsを立てた取り組みに方を入れている。商品提案会は同団体が毎年実施する取り組みの一環で、「当地コロッケ総選挙」を開催。かね久が開発に携わり、地域産品を活用した6種類のコロッケを来場者に試食してもう1ずんだ」が選ばれた。



11月に食のみやぎ応援団が商品発表会を行った